



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にち きんようび
令和6年11月22日 金曜日

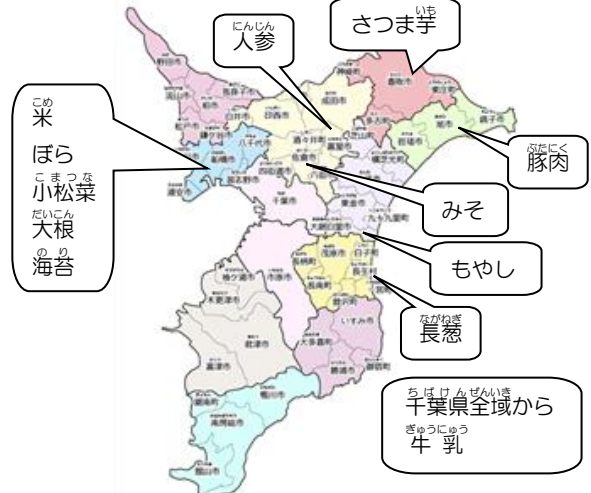
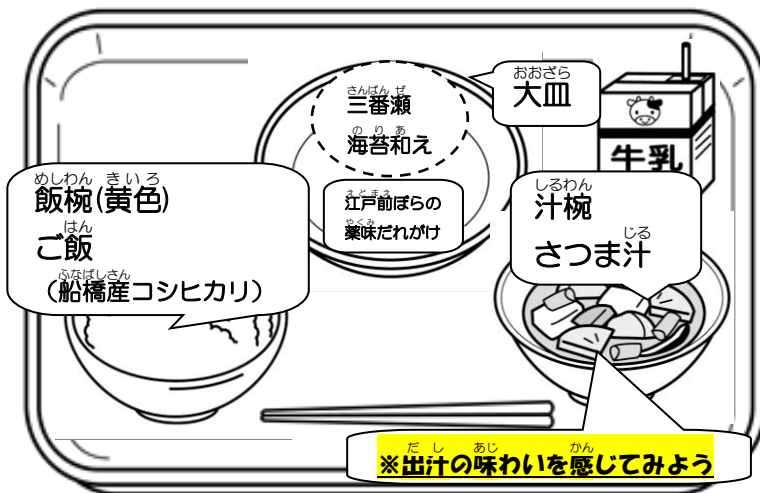
ちさんちしょう わしょく ひ 千産千消デー & 和食の日



いいでほんしよく
11月24日は
「和食の日」



じもと しょくざい つか わしょくこんだて ふなばしさん あじ
地元の食材を使った和食献立で船橋産コシヒカリを味わおう



ちばけん がつ ちばけん せいさん た もの ちばけん しょうひ
千葉県では、11月に千葉県で生産された食べ物を千葉県で消費
しようとする「千産千消デー」という取り組みがあります。

あさって いい にほんしよく ごろ あ わしょく ひ
また、明後日は、1,1,2, 4 という語呂合わせから、「和食の日」
です。実りの秋を迎えたこの時季に「日本食文化の良さを見直し、
わしょく ぶんか まも つた ひ わしょく か
和食の文化を守って伝えていこう」という日です。また、和食に欠
かせない出汁を味わう日でもあります。

しない しょうちゅうがっこう ひ ふなばしさん しんまい
市内の小中学校では、この日に船橋産コシヒカリの新米を
しゅしよく わしょく こんだて あじ と く
主食にした和食の献立を味わう取り組みをしています。

きょう ちさんちしょう わしょく ひ ちばけん
そこで今日は、千産千消デーと和食の日を合わせ、千葉県や
ふなばしし せいさん しょくざい つか わしょくこんだて
船橋市で生産された食材をたっぷり使った和食献立にしました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

きゅうにゅう ふたにく いも にんじん ながねぎ
牛乳 豚肉 みそ さつま芋 人参 もやし 長葱
ふなばししさん こめ こまつな だいこん のり
船橋市産→米(コシヒカリ) ぼら 小松菜 大根 海苔

